

# 2024年4月度 和泉チャイルド幼稚園 後期メニュー(9~11か月頃)



\*お米は滋賀県産こしひかりを使用しています。  
\*2号・3号園児および1号・3号外預かり保育の園児の方は午後おやつがあります。



栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
平均栄養価	187kcal	7.1g	2.8g	113mg

\*そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他		
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		午前	午後
1月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	蒸しパン
2火	白身魚と野菜の味噌煮 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	アブラかれい・赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	マンナビスケット
3水	鶏ミンチと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	小松菜・人参 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	小魚せんべい
4木	豆腐と野菜の味噌煮 チンゲン菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐・赤みそ	玉ねぎ・ピーマン チンゲン菜・人参 玉ねぎ・人参	米	だし だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	蒸しパン
5金	鶏ささみと野菜のうどん 小松菜と玉ねぎの煮浸し かぼちゃの旨煮	鶏ささみ	玉ねぎ・人参 小松菜・玉ねぎ かぼちゃ	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ
6土	入園式						
8月	鶏ささみと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・ほうれん草 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	マンナビスケット
9火	白身魚と野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	たら	小松菜・玉ねぎ キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
10水	鶏ささみと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	白菜・人参 ほうれん草・玉ねぎ	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃ蒸しパン
11木	白身魚と野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ 味噌汁	アブラかれい 赤みそ	玉ねぎ・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	バナナ蒸しパン
12金	豆腐と野菜の煮物 かぼちゃの旨煮 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・白菜 かぼちゃ 玉ねぎ・小松菜	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	マンナビスケット
13土	鶏ミンチと野菜のうどん チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉	人参 チンゲン菜・玉ねぎ 玉ねぎ・人参	うどん・巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ
15月	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	玉ねぎ・小松菜 玉ねぎ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	マンナビスケット

日曜日	献立名	主な材料と体内での働き				おやつ	
		赤◇ からだをつくるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	黄◇ 熱や力のもとになるもの	その他		
		魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類	穀類・油脂類・砂糖類・いも類		午前	午後
16火	豆腐と野菜の煮物 ほうれん草と玉ねぎの煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	人参 ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・人参	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	蒸しパン
17水	鶏ミンチと野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	玉ねぎ・ピーマン 玉ねぎ・人参 人参	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	かぼちゃポーロ
18木	白身魚と野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ 味噌汁	たら 赤みそ	人参・玉ねぎ 玉ねぎ・小松菜	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし	野菜ハイハイ	かぼちゃ蒸しパン
19金	豆腐と野菜のうどん キャベツと人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	豆腐	ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし・醤油 だし・醤油 だし・醤油	マンナビスケット	みそ入り5倍がゆ
20土	鶏ミンチと野菜の煮物 大根と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 玉ねぎ・人参	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナウエハース	小魚せんべい
22月	鶏ささみと野菜の煮物 キャベツと人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	チンゲン菜・玉ねぎ キャベツ・人参 人参・玉ねぎ	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	しらすゝわかめせんべい	りんご蒸しパン
23火	お弁当の日						
24水	鶏ささみと野菜の煮物 じゃが芋の旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ささみ	白菜・人参 チンゲン菜・玉ねぎ	じゃが芋 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
25木	鶏ミンチと野菜の煮物 さつまいもの旨煮 5倍がゆ スープ	鶏ひき肉	小松菜・玉ねぎ 人参・キャベツ	さつまいも 米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	野菜ハイハイ	小魚せんべい
26金	豆腐と野菜の煮物 白菜と人参の煮浸し 5倍がゆ スープ	豆腐	玉ねぎ・人参 白菜・人参 玉ねぎ・ほうれん草	米	だし・醤油 だし・醤油 だし・塩	マンナビスケット	蒸しパン
27土	鶏ミンチと野菜の味噌うどん 大根と人参の煮浸し 玉ねぎと人参の煮浸し	鶏ひき肉・赤みそ	チンゲン菜・玉ねぎ 大根・人参 玉ねぎ・人参	うどん	だし だし・醤油 だし・醤油	マンナウエハース	みそ入り5倍がゆ
29月	昭和の日						
30火	白身魚と野菜の煮物 玉ねぎと人参の煮浸し 5倍がゆ 味噌汁	アブラかれい 赤みそ	ほうれん草・人参 玉ねぎ・人参 玉ねぎ	米 巻麩	だし・醤油 だし・醤油 だし	マンナウエハース	蒸しパン

\*毎月の給食献立表を参考に給食の当日までにそれぞれの食品を家庭で必ず食べておいて下さい。  
園での食物アレルギーの初めての発症を防ぐためですので、ご協力お願いします。

\*食物アレルギーの程度にはそれぞれのことにも差異があります。  
そのためアレルギー対応食は食物アレルギー反応を起こす種類が多いことにも合わせて献立の食材を考えています。  
栄養価についてはどのことにも十分に引き届くように考えていますのでご理解をお願い致します。

\*献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋		じゃがいも
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
昼食	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	塩		海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
おやつ(午後)			

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
昼食	<主菜>白身魚と野菜の味噌煮		
	アブラかれい		アブラカレイ
	チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<デザート>マンナビスケット			
マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・	

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物		
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	小松菜		小松菜
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>じゃが芋の旨煮		
	じゃが芋		じゃがいも
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<おやつ>小魚せんべい			
小魚せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
	<主菜>豆腐と野菜の味噌煮 豆腐 玉ねぎ ピーマン 水 だし 赤みそ		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報 玉葱 ピーマン かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 大豆・米・食塩
昼食	<副菜>チンゲン菜と人参の煮浸し チンゲン菜 人参 水 だし 醤油		チンゲンサイ にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 人参 水 だし 塩		玉葱 にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦・ コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル 原料糖 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おやつ(午後)		

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
昼食	<主食>鶏ささみと野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤.
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>小松菜と玉ねぎの煮浸し		
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>かぼちゃの旨煮		
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・
	玉ねぎ		玉葱
	ほうれん草		ほうれん草
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 荳蔻		小麦粉・グルテン・アレルギー情報
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
昼食	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
おやつ(午後)	<デザート>蒸しパン		
	小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	



(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
昼食	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物		
	鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤.
	白菜		白菜(L6玉)/Kg
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		さつま芋
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>スープ			
ほうれん草		ほうれん草	
玉ねぎ		玉葱	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
おやつ(午後)	<おやつ>かぼちゃ蒸しパン		
	小麦粉		小麦.
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油.
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
	<主菜>白身魚と野菜の煮物 アブラかれい		アブラカレイ
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋		じゃがいも
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>味噌汁 チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩	
おやつ(午後)	<おやつ>バナナ蒸しパン 小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おろしバナナ	バナナ	バナナピューレ(フィリピン製造)・バナナ・香料・酸化防止剤(ビタミンC)・酸味料・

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(デザート)	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
	<主菜>豆腐と野菜の煮物 豆腐 玉ねぎ 白菜 水 だし 醤油		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報 玉葱 白菜(L6玉)/Kg かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
昼食	<副菜>かぼちゃの旨煮 かぼちゃ 水 だし 醤油		西洋かぼちゃ かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ 玉ねぎ 小松菜 水 だし 塩		玉葱 小松菜 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨張剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
昼食	<主食>鶏ミンチと野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	人参		にんじん
	巻麩		小麦粉・グルテン・アレルギー情報
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>チンゲン菜と玉ねぎの煮浸し		
	チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・
	玉ねぎ		玉葱
	小松菜		小松菜
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋		じゃがいも
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ (午後)	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報
	じゃが芋		じゃがいも
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>ほうれん草と玉ねぎの煮浸し		
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
キャベツ		キャベツ	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦・	
ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	

昼食

おやつ  
(午後)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉		鶏むね肉
	玉ねぎ		玉葱
	ピーマン		ピーマン
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し 玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 巻藪		小麦粉・グルテン・アレルギー情報
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
デザート	<デザート>かぼちゃポーロ かぼちゃポーロ		馬鈴薯澱粉・還元麦芽糖水飴・麦芽糖・フラクトオリゴ糖・かぼちゃ粉末・トレハロース・膨脹剤・乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	たら		すけそうたら・食塩・pH調整剤
	人参		にんじん
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつま芋の旨煮		
	さつま芋		さつま芋
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>味噌汁			
玉ねぎ		玉葱	
小松菜		小松菜	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩	
<おやつ>かぼちゃ蒸しパン			
小麦粉		小麦・	
ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	
かぼちゃ		西洋かぼちゃ	

おやつ(午後)



(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
昼食	<主食>豆腐と野菜のうどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報
	ほうれん草		ほうれん草
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>キャベツと人参の煮浸し		
	キャベツ		キャベツ
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>マンナウエハース マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉		鶏むね肉
	チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>大根と人参の煮浸し 大根		だいこん
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 玉ねぎ		玉葱
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<おやつ>小魚せんべい 小魚せんべい			うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ (午後)	<デザート>しらす&わかめせんべい しらすわかめせんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・わかめ粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤・
	チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>キャベツと人参の煮浸し キャベツ		キャベツ
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 人参		にんじん
玉ねぎ		玉葱	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
おやつ (午後)	<おやつ>りんご蒸しパン 小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
	油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・
	おろしりんご		りんご(国産)・香料・酸味料・酸化防止剤(ビタミンC)・

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>ほうれん草と小松菜せんべい		
	ほうれん草と小松菜せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・野菜パウダー(ほうれんそう、こまつな)・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸第二鉄・
おやつ(午後)	<デザート>かぼちゃポーロ		
	かぼちゃポーロ		馬鈴薯澱粉・還元麦芽糖水飴・麦芽糖・フラクトオリゴ糖・かぼちゃ粉末・トレハロース・膨張剤・乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル)
	<飲料>りんごジュース		
	りんごジュース		りんご・香料

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午前)	<デザート>マンナビスケット マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD.
	<主菜>鶏ささみと野菜の煮物 鶏ささみ 白菜 人参 水 だし 醤油		鶏ささみ(国産)・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(加工でん粉)・pH調整剤. 白菜(L6玉)/Kg にんじん かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
昼食	<副菜>じゃが芋の旨煮 じゃが芋 水 だし 醤油		じゃがいも かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール.
	<主食>5倍がゆ 米(国産) 水		米
	<汁物>スープ チンゲン菜 玉ねぎ 水 だし 塩		チンゲンサイ 玉葱 かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス 海水
	<デザート>蒸しパン 小麦粉 ベーキングパウダー 砂糖 水 油		小麦. コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・シヨ糖脂肪酸エステル 原料糖 食用なたね油(国内製造)・食用大豆油.
おやつ(午後)			

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
昼食	<デザート>野菜ハイハイ 野菜ハイハイ		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・かぼちゃペースト・ほうれんそうペースト・トマトピューレー・にんじんペースト・食塩・ピロリン酸鉄・
	<主菜>鶏ミンチと野菜の煮物 鶏ひき肉		鶏むね肉
	小松菜		小松菜
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>さつま芋の旨煮 さつま芋		さつま芋
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ 米(国産)		米
	水		
	<汁物>スープ 人参		にんじん
	キャベツ		キャベツ
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<おやつ>小魚せんべい 小魚せんべい		うるち米(国産)・でん粉・砂糖・しらす粉末・食塩・炭酸カルシウム・ピロリン酸鉄・	

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(午後)	<デザート>マンナビスケット		
	マンナビスケット	乳	小麦粉(国内製造)・砂糖・牛乳・とうもろこしでん粉・ショートニング・バターオイル・加糖練乳・植物油脂・食塩・貝カルシウム・膨脹剤・香料・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
	<主菜>豆腐と野菜の煮物		
	豆腐		大豆・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg・アレルギー情報
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>白菜と人参の煮浸し		
	白菜		白菜(L6玉) /Kg
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
<主食>5倍がゆ			
米(国産)		米	
水			
<汁物>スープ			
玉ねぎ		玉葱	
ほうれん草		ほうれん草	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
塩		海水	
<デザート>蒸しパン			
小麦粉		小麦・	
ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル	
砂糖		原料糖	
水			
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	

昼食

おやつ(午後)

(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ(前)	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油脂・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
昼食	<主食>鶏ミンチと野菜の味噌うどん		
	うどん		めん・(小麦粉・(食塩・(加工澱粉・
	鶏ひき肉		鶏むね肉
	チンゲン菜		チンゲンサイ
	玉ねぎ		玉葱
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	赤みそ		大豆・米・食塩
	<副菜>大根と人参の煮浸し		
	大根		だいこん
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
玉ねぎ		玉葱	
人参		にんじん	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
おやつ(午後)	<おやつ>みそ入り5倍がゆ		
	米(国産)		米
	水		
	赤みそ		大豆・米・食塩



(認)和泉チャイルド幼稚園

離乳食後期

	料理/食品・規格	アレルギー	原材料
おやつ (午後)	<デザート>マンナウエハース		
	マンナウエハース	乳	小麦粉(国内製造)・ショートニング・砂糖・全粉乳・植物油・じゃがいもでん粉・とうもろこしでん粉・食塩・貝カルシウム・膨張剤・乳化剤(大豆由来)・ピロリン酸鉄・香料・ビタミンB1・ビタミンB2・ビタミンD・
昼食	<主菜>白身魚と野菜の煮物		
	アブラカレイ		アブラカレイ
	ほうれん草		ほうれん草
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<副菜>玉ねぎと人参の煮浸し		
	玉ねぎ		玉葱
	人参		にんじん
	水		
	だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス
	醤油		脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・
	<主食>5倍がゆ		
	米(国産)		米
水			
<汁物>味噌汁			
巻藪		小麦粉・グルテン・アレルギー情報	
玉ねぎ		玉葱	
水			
だし		かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
赤みそ		大豆・米・食塩	
おやつ (午後)	<デザート>蒸しパン		
	小麦粉		小麦・
	ベーキングパウダー		コーンスターチ・炭酸水素ナトリウム・グルコノデルタラクトン・ピロリン酸二水素二ナトリウム・アルギン酸ナトリウム・ショ糖脂肪酸エステル
	砂糖		原料糖
	水		
油		食用なたね油(国内製造)・食用大豆油・	